

## Startowe US-05 15.04.2025r

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **29**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.7 L** wody do zacierania do **68.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **73C**
- Wyladuj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Crisp Pale Ale	3.5 kg (77.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (22.2%)	79 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	20 g	60 min	8.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	10 min	8.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	1 g	Gotowanie	5 min